

## Vorspeisen & kleine Leckereien



701	Tomatensuppe mit Basilikum und Hackbällchen	€ 4,50
702	Möhrensuppe mit Ingwer und Lachs	€ 4,90
707	Ziegenkäse in Zucchinistreifen gebraten dazu Basilikumpesto	€ 6,50
706	Gemischter Tapas / Antipasti Teller	€ 8,00
700	Tapas/ Antipasti, kleine Portion	€ 4,50
709	Serrano-Schinken mit Kapern und Oliven	€ 7,80
704	Carpaccio vom Rinderfilet hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Parmesan	€ 9,50
711	Portion Kapernäpfel oder Oliven	€ 1,50

Probieren Sie einen Sherry zur Vorspeise:

### **Sherry Wisdom, Manzanilla,**

**Ein feiner, trockener, heller und aromatischer Sherry, erinnert im Geschmack an Meeresluft ideal zu Vorspeisen oder als Aperitif!**

166

5cl € 3,50



## **Nudeln / Pasta**

722	<b>Tortellini mit Spinat in fruchtiger Tomatensauce, dazu Parmesan</b>	€	<b>7,80</b>
724	<b>Sahnenudeln mit Lachswürfeln</b>	€	<b>8,80</b>
726	<b>Farfalle mit Zuckerschoten, rotem Paprika und Serranoschinken</b>	€	<b>9,30</b>
723	<b>Kokos-Spaghetti mit Ingwer-Garnelen, Sahne und Kräutern</b>	€	<b>9,50</b>
727	<b>Linguine mit Streifen von gebratener Entenbrust, Rauke und Tomaten</b>	€	<b>9,90</b>
725	<b>Spaghetti mit Gambas, Knoblauch, Tomaten, Basilikum und Weißwein</b>	€	<b>13,80</b>
742	<b>Kinderteller gibt's natürlich auch! Alles was die Kleinen mögen</b>	€	<b>4,80</b>

**Wussten Sie schon, dass **Campana** auch einen **Catering-Service** hat und Sie leckere mediterrane Büffets auch zu Hause mit Freunden genießen können?**

**Sprechen Sie uns an, wir freuen uns!**



## Meeresfrüchte

710	Toskanischer Fischtopf mit verschiedenen Fischfiletstreifen, Calamaris, Zwiebeln und Rauke	€ 12,30
720	Calamaris „spanische Art“ gebraten mit Zwiebeln, Tomate, Paprika und Knoblauch	€ 13,10
730	Gambas vom Grill (mit Schale), Salatbeilage	€ 14,60
731	Gambas (ohne Schale) in Sherryrahm, dazu Salat	€ 14,60
732	Gambas (ohne Schale) in Knoblauch” mit frischen Kräutern und Salat	€ 14,60
733	Gambas gegrillt (ohne Schale) asiatisch Bohnen und Zuckerschoten in Currysahne und Ingwer	€ 14,60

Ein besonderer Genuss zu kräftig gewürzten Meeresfrüchten:

### Dao Grao Vasco Blanco

Dieser fruchtige, Dao –Wein ist trocken ausgebaut und präsentiert sich körperreich.

116	0,2l	€ 5,80
411	0,75l	€ 18,50

## Paella

- 726 Paella (auf Vorbestellung ab 2 Personen)  
pro Person € 13,90



## Fischgerichte

- 716 Fischfiletstreifen „spezial“ mit Curry, Garnelen  
Zwiebeln, Paprika und Erbsen, Basmatireis € 10,80
- 717 Zanderlasagne mit Zuckerschoten  
Cayennesahne und Basmatireis € 15,80
- 718 Rotbarschfilet gebraten  
mit Chili- Paprika- Kartoffelpüree und Salat € 13,00
- 719 Fischgrillplatte ab 2 Personen -  
verschiedene Fischfilets vom Grill  
mit Gemüse, Kartoffeln und Alioli € 34,90

### unsere Empfehlung zu den Fischgerichten

<b>Mosel</b>			
124	Reef Riesling frisch, fruchtig	0,20 l	€ 5,50
123	rasant, ausgewogene Säure	0,75 l	€ 19,50
<b>oder Pfalz</b>			
134	Herrenberg Grau Burgunder	0,20 l	€ 4,90
135	frische Würze, ausgewogene Eleganz		€ 18,00



## Fleischgerichte

738	<b>Kaninchenfilet in Sherryrahm mit Salat und Kartoffeln</b>	€ 12,70
741	<b>Schweinerückenmedaillons - spanische Art mit Oliven und Zitrone, Röstkartoffeln</b>	€ 13,90
737	<b>Argentinisches Rumpsteak Bauern Art mit Zwiebeln, Tomate, Speck und pommes frites</b>	€ 17,80
739	<b>Entenbrustfilet auf gegrillter Mango mit einer fruchtig scharfen Chili-Zitronen-Vinaigrette</b>	€ 16,50
740	<b>Espetada - Fleischspieß für 2 Personen mit verschiedenen Fleischsorten, Gemüse, Kräuterbutter und Kartoffeln</b>	€ 36,60

Als ausdrucksstarken Begleiter zu Fleischgerichten empfehlen wir:

<b>Viu Manent Clasico Cabernet Sauvignon Chile</b>		
<b>Intensiv kräftig, würzig, fruchtig, komplex mit guter Struktur und typischer Charakteristik</b>		
<b>114</b>	<b>0,20l</b>	<b>€ 5,50</b>
<b>115</b>	<b>0,75l</b>	<b>€ 19,50</b>

## Dessert

752	<b>Hausgemachtes Tiramisú</b>	€ 4,90
754	<b>Panna Cotta mit Himbeeren und Curryzucker</b>	€ 6,50
755	<b>frischer Obstsalat mit einer Kugel Eis</b>	€ 5,50
753	<b>Gem. Käseteller mit Früchten garniert</b>	€ 8,-



## unsere Salatecke

712	<b>Salat von Rauke, Cherrytomaten, gerösteten Pinienkernen, Parmesan und gebratener Entenbrust</b>	€ 8,70
713	<b>½ Portion Raukesalat mit Entenbrust</b>	€ 5,60
721	<b>Rote-Bete-Apfelsalat mit Forellenfilet und Meerrettichcreme</b>	€ 8,30
741	<b>Frische Blattsalate mit gegrillter Hähnchenbrust und Früchten, Balsamicodressing</b>	€ 9,50
737	<b>Römer- und Bataviasalat, gegrilltes Fischfilet Kräutervinaigrette und Knoblauchbrot</b>	€ 9,50
745	<b>Salat von Mango, Tomate und Mozzarella garniert mit Basilikum</b>	€ 8,90
708	<b>kleiner gemischter Salat der Saison</b>	€ 3,30

